

# Fettuccinis cremosos con frijoles y albahaca



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/fettuccinis-cremosos-con-frijoles-y-albahaca>

## Preparación

Cocine la pasta de acuerdo a las instrucciones del paquete. Reserve ½ taza de agua de la pasta, escurrir. Coloque la pasta, el agua de la pasta, los frijoles blancos, la ralladura de limón, la crema de leche y el queso parmesano en la olla que se utilizó para cocinar la pasta. Revuelva hasta que los frijoles se calienten y el queso se derrita, aproximadamente 4 minutos. Agregue el jugo de limón y la albahaca fresca. Sazone con sal y pimienta, cubra con albahaca fresca y servir.

## Ingredientes

- 300 gramo/s Fettuccinis
- 1 lata/s Frijoles blancos
- 1 cucharadita/s Ralladura de limón
- 1/4 taza/s Crema de leche
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1 cucharada/s Jugo de limón
- 1/2 taza/s Albahaca fresca cortada en tiras (+ un puñado para decorar)
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Legumbres, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Plato Principal



